

RICETTA DEL GIORNO

Pesce spada a ghiotta

INGREDIENTI: 700 g. di pesce spada tagliato a fettine, 200 g. circa di mollica di pane, salsa di pomodoro, 70 g. di olive nere, 35 g. di capperi, prezzemolo, peperoncino rosso piccante, un cucchiaino e $\frac{1}{2}$ d'olio extravergine d'oliva, sale.

PREPARAZIONE: versare in una terrina la mollica di pane grattata, le olive snocciolate e ridotte in pezzetti, i capperi, il prezzemolo tritato, il sale, il peperoncino rosso piccante in polvere e un poco di acqua per fare amalgamare bene tutti gli ingredienti. Farcire con questo composto le fettine di pesce spada ripiegandole su se stesse e fissandole con uno stecco di legno. Rosolare in un tegame con un poco d'olio gli involtini da ambo le parti e, quando risulteranno ben cotti, immergerli in una casseruola dove sarà stata fatta cuocere, prima, una buona salsa di pomodoro profumata di basilico. Insaporire gli involtini di pesce spada nell'intingolo per qualche minuto ancora a fuoco basso e servirli ben caldi. Il rimanente sugo di pomodoro può servire per condire gli spaghetti.